

Crèmes de base

montage	qté	Allergènes	DLC	Coût MP
	1			

Ingrédients		Phases essentielles

Crème pâtissière

Lait:	275 g	Faire bouillir le lait, la crème et le sucre .
Crème 35% de MG:	85 g	Blanchir les jaunes avec le sucre et la maïzena.
Sucre semoule:	25 g	Délayer l'appareil avec la moitié du lait chaud, puis verser le tout dans la casserole.
Jaunes d'œufs:	55 g	Cuire au premier bouillon l'ensemble des ingrédients.
Sucre semoule:	25 g	Mettre à refroidir filmé sur plaque au grand froid.
Maîzena:	25 g	Réserver au réfrigérateur.
Total:	**500 g**	

Crème diplomate

Crème pâtissière froide	360 g	Fouetter la crème pâtissière froide.
Préparation gélatine	12 g	Monter la crème fouettée.
Crème fouettée 35% de MG	150 g	Mélanger la crème fouettée délicatement dans la crème pâtissière
Total	**500 g**	Réserver au réfrigérateur.

Crème chiboust

vanille gousse	0.5	Monter au "bec d'oiseaux" les blancs avec le sucre.
Crème pâtissière chaude	**325 g**	Cuire au premier bouillon la crème pâtissière.
gélatine préparation:	25 g	Incorporer la préparation gélatinée .
sucre semoule:	50 g	Verser rapidement la crème pâtissière chaude et gélifiée dans la meringue.
blancs d'œufs montés:	125 g	Mélanger le tout rapidement et délicatement.
Total:	**500 g**	

Crème noisette "paris brest"

crème pâtissière chaude	285 g	Mélanger la pâtissière chaude avec le praliné, le beurre et la préparation gélatine
praliné noisette" maison"	150 g	Mettre à refroidir filmé sur plaque au grand froid
préparation gélatine	15 g	Emulsionner au fouet
beurre en cube	60 g	Ajouter délicatement la crème montée bien serrée
crème fouettée 35% de MG	100 g	Pocher
Total	**500 g**	